CINTRA
A OLD AND RESTAURANT

Pour vous, Depuis 1921

Seul ou à Partager

Planche charcutière 29.90
jambon serrano, rillettes, rosette de Lyon et le fameux pâté en croûte du Cintra

Planche de la mer 29.90
Duo de saumon et truite fumée, crevettes roses, rillettes de poisson, citron vert et toast grillé

Entrées

Foie gras de canard "Domaine de Limagne" 29.50
toast grillé et compotée de figues

Escargots au beurre persillé servis en coquille
par 6 13.90
par 12 23.60

Gâteau de Saint-Jacques 25.39
maison, servi avec crème de homard

Plateau de crevettes roses 19.46
toast grillé, mayonnaise et citron vert

Saucisson lyonnais en brioche 20.50
servi tiède avec petite salade
TAILLE XL (servi avec petite salade et ses pommes grenailles) 29.90

Terrine de campagne au Beaujolais 18.50

Cappuccino de cèpes et sa petite chantilly 19.90

Soupe de poissons 18.50
croûtons et rouille

Oeufs mayonnaise d'antan 8.50

Traditionnel oeufs en meurette 20.50
spécialité bourguignonne, oeuf poché, sauce vin rouge, lardons, champignons et croutons
Pour les fins gourmets, taille XL 23.60

Salades

Salade Cintra 29.95
Salade de homard et saumon

Salade lyonnaise 21.95
salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés

La petite lyonnaise 14.60
salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés

Viandes

Saucisson chaud lyonnais traditionnel aux pistaches 29.90
servi avec sauce marchand de vin façon Beaujolais et pommes vapeur

Magret de canard rôti au miel 34.90
avec légumes racines glacés et sorbet betterave

La fameuse volaille jaune de Bresse à la crème aux belles morilles 43.90
servie avec écrasé de pommes de terre

Andouillette de Lyon en gratin 28.90
avec pommes Grenaille et petite salade verte

Tête de veau 28.90
braisée aux légumes racines, pommes vapeur et sauce gribiche

Tartare de boeuf charolais 23.90
tartare coupé au couteau, avec pommes Grenaille et petite salade

Filet de boeuf extra-tendre 38.90
sauce poivre de Madagascar, avec pommes Grenaille et légumes racines

Coq au vin "ivre de Beaujolais" 29.90
servi avec des pennes et champignons

Poissons

Brandade de morue 29.95
avec petite salade à l'huile d'olive

Quenelle de brochet 29.90
sauce écrevisses, gratinée au four (20min), servie avec riz parfumé

Risotto au homard
servi avec un demi-homard 31.90
servi avec un homard entier (environ 400g) 44.90

Filet de daurade royale 29.90
sauce champagne, risotto crémeux au parmesan (levé et désarêté)

Double filet de daurade royale 39.90

Spécialités Végétariennes

Risotto aux champignons 26.90
morilles et champignons de saison

Couscous végétarien 23.90
raisins secs, amandes et légumes confits

Tartare végétal de betterave 22.90
préparé dans la tradition avec pommes Grenaille et petite salade verte

CINTRA
A OLD AND RESTAURANT

Pour vous, Depuis 1921

Menu Découverte 59.75€

Gâteau de Saint-Jacques
maison, servi avec crème de homard
OU
Cappuccino de cèpes et sa petite chantilly
OU
Saucisson lyonnais en brioche
servi tiède avec petite salade

Magret de canard rôti au miel
avec légumes racines glacés et sorbet betterave

Quenelle de brochet
sauce écrevisses, gratinée au four (20min), servie avec riz parfumé

Risotto au homard
servi avec un demi-homard +5€ -homard entier +10€
filet de boeuf extra-tendre +7.50 €

Cake praline maison et sa variation de crème anglaise
OU
Liégeois (fraise, café ou chocolat)
OU
Meringue chantilly et coulis de fraises
OU
Fondant au chocolat

Menu Enfant (6 ans et moins) 15.95 €

Steak haché ou nuggets de poulet avec frites, pâtes ou riz, au choix, servie avec sa petite salade

1 boule de glace

Menu Petit Appétit 26.95€

Salade lyonnaise
OU
Coq au vin "ivre de Beaujolais"
OU
Tartare végétal de betterave
OU
Plat du jour

Moelleux au chocolat OU
Liégeois (fraise, café ou chocolat)

Menu Guignol 46.95€

Petite salade lyonnaise
salade verte, oeuf poché, lardons et croûtons grillés
OU
Assiette de rosette de Lyon

Andouillette gratinée "BOBOSSE"
avec pommes Grenaille et petite salade verte
OU
Saucisson chaud lyonnais traditionnel aux pistaches
servi avec sauce marchand de vin façon Beaujolais et pommes vapeur

Cake praline maison et sa crème anglaise pralinée
OU
Liégeois (fraise, café ou chocolat)
OU
Saint Marcelin

Suggestion du Chef

Le fameux pâté en croûte du Cintra	14.85
OU	
Cappuccino de cèpes et sa petite chantilly	19.90
OU	
Soupe de poissons et sa rouille	18.50
OU	
Saucisson lyonnais en brioche servi tiède avec petite salade	20.50
Andouillette gratinée avec pommes Grenaille et petite salade verte	27.90
OU	
Couscous végétarien raisins secs, amandes et légumes confits	23.90
OU	
Tête de veau braisée aux légumes racines, pommes vapeur et sauce gribiche	27.90
OU	
Brandade de morue avec petite salade à l'huile d'olive	29.95
OU	
Traditionnel Boudin noir Et sa purée comme faisait notre Grand-Mère	29.95

Cake praline maison et sa variation de crème anglaise	8.50
OU	
Meringue chantilly	9.90
OU	
Liégeois (fraise, café ou chocolat)	8.90